

国内産強力粉



新(菓)梅月

特徴
 粒度が細かく色相に優れ、高級和洋菓子、天ぷらに最適です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.38
蛋白	7.8



梅月

特徴
 幅広い用途に使える菓子用粉です。高級和洋菓子用として好評です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.38
蛋白	8.0



白菊

特徴
 粒度が細かく蛋白の質が柔軟で、マルポーロ、焼菓子に適しています。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.55
蛋白	9.2



かささぎ

特徴
 製菓、製麺用として幅広く愛用されています。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.55
蛋白	9.5



国産 春風

特徴
 国内産パン用粉。佐賀県産小麦を使用した強力粉です。又、チャンポン、焼きそばにも適します。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.42
蛋白	10.0



国産 春風北海道

特徴
 国内産パン用粉。北海道産小麦を使用した強力粉です。伸展性・ガス保持力の良いパンができ、歯切れの良い食感です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.42
蛋白	10.2



国産 春風デリカ 北海道

特徴
 国内産パン用粉。北海道産小麦を使用した強力粉です。歯切れが良くソフトな食感です。具材を挟むカフェメニューに適します。

容量/荷姿	10kg
灰分	0.42
蛋白	10.2

国内産中力粉



国産 春小待

特徴
 日本人好みのモチモチした食感が楽しめる佐賀県産うどん用粉です。

容量/荷姿	25kg
灰分	0.38
蛋白	7.8